

Alessandro Borghese Kitchen Sound, l'anatra alla torba. VIDEO

borghese-2-cdba6dce



ANATRA ALLA TORBA

TEMPO: 1 giorno e 30 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

2 petti d'anatra

50g zucchero

50g sale

1/2 finocchio

1 arancia

1/2 limone

1 bicchiere di whisky

1 bicchiere di Sambuca

Foglioline di prezzemolo q.b.

Salvia q.b.

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mischia all'interno di una ciotola: il sale e lo zucchero. Seppellisci al loro interno il petto d'anatra e ricopri la ciotola con la pellicola trasparente. Lascia marinare in frigorifero per 24 ore.

Terminata la prima marinatura, porta a ebollizione l'acqua in un pentolino. Aggiungi: foglioline di salvia e il succo di 1/2 arancia con la sua polpa. Raggiunto il bollore versa il whisky e immergi il petto d'anatra.

Cuoci per 5/10 minuti.

Nel frattempo crea un'emulsione con il succo dell'altra 1/2 arancia, sale e pepe. Metti da parte.

Con l'aiuto di un grattugia, affetta il finocchio. Versalo in una ciotola e condisci con: sambuca e succo di limone.

Terminata la cottura dell'anatra, togliila dal pentolino e lasciala riposare. Con un mixer ad immersione frulla la polpa dell'arancia utilizzata nella cottura.

Ottenuta la crema di arancia, setacciala aiutandoti con una marisa.

Con un cannello, caramella la pelle del petto d'anatra cosicchè il grasso si sciolga e insaporisca il tutto.

Impiattiamo!

Disponi al centro del piatto il finocchio marinato. Sovrapponi l'anatra tagliata a fettine e decora con la crema all'arancio, l'emulsione all'arancio, pepe di mulinello, fogli di prezzemolo e un giro di olio extravergine di oliva.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno